VISIT…

LANZAROTE
Caliente.COM

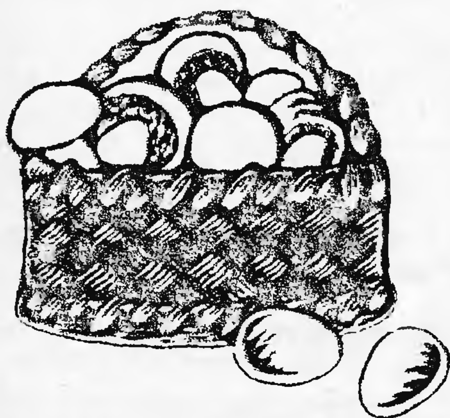
БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ГРИБОВ

Для Вас

РЕЦЕПТЫ



БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ГРИБОВ





МОСКВА
«ЦИТАДЕЛЬ-ТРЕЙД»
2005

УДК 64
ББК 36.992
Б 71

Блюда из картофеля и грибов. – М.:
Б 71 Цитадель-трейд, 2005. – 64 с.

ISBN 5-7717-0027-4

Картофель играет большую роль в питании человека как источник витаминов, углеводов, органических кислот и минеральных веществ. Грибы, как сочная и вкусная пища, возбуждают аппетит и доставляют необходимые организму белок и клетчатку, которая улучшает работу кишечника.

В конце книги даны рецепты приготовления различных соусов к блюдам из картофеля и грибов.

УДК 64
ББК 36.992

ISBN 5-7717-0027-4

© Издательство «Цитадель-трейд», 2005

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ

Картофель 500 г (5 шт.). Анчоусы атлантические 300 г. Хлеб пшеничный из муки I сорта 100 г. Вино столовое красное 60 г. Сыр «Российский» 50 г. Масло растительное 40 г (0,2 стакана). Петрушка (зелень) 40 г. Лук зеленый (перо) 30 г. Лимон 0,5 шт. Уксус 9%-ный 30 г (2 ст. л.). Горчица столовая 2 ч. л. Чеснок 10 г (2 зубчика). Соль 3 г (0,3 ч. л.). Перец черный молотый 2 г.

Приготовьте масляную смесь: смешайте масло и мелко порубленный чеснок, дайте постоять 30 минут.

Разогрейте духовку до 170 °С. 1,5 ч.л. масляной смеси смажьте ломтики хлеба.

Хлеб нарежьте маленькими кубиками, положите в один слой на противень и запекайте 7 минут до хрустящей корочки. Отварите картофель в мундире на пару, дайте остыть, очистите. Нарежьте ломтиками и смешайте с вином. Оставшуюся масляную смесь перемешайте с уксусом, соком лимона, горчицей, мелко порубленными анчоусами, порубленными луком и петрушкой. Приправьте по вкусу солью и перцем. Полученной смесью заправьте картофель. Слегка перемешайте, накройте и поставьте в холодильник на 25 мин. Перед подачей снова перемешайте, посыпьте тертым сыром и гренками.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

50 г картофеля, 50 г зеленого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана уксуса, перец молотый, соль.

Сваренный картофель очистить от кожуры, нарезать ломтиками, сложить в миску, посолить, посыпать перцем, смешать с уксусом и растительным маслом. Затем положить горкой в салатник и посыпать укропом, зеленью петрушки или мелко нарезанным зеленым луком. Подается салат к горячему или холодному жареному мясу, телятине, баранине, свинине и рыбе, а также как отдельное блюдо. Особенно вкусен этот салат, если он приготовлен из свежесваренного картофеля.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАЙОНЕЗОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ

2/3 стакана майонеза, 6 шт. картофеля, 2 соленых огурца, 3 яйца, 1/2 пучка зеленого лука или 2 луковицы, зелень петрушки.

Отварить картофель. Соленые огурцы почистить и удалить семена. Нарезать картофель и огурцы небольшими кружочками или продольными ломтиками, добавить нарезанные крутые яйца, мелко нарезанный зеленый лук, залить майонезом, осторожно перемешать и выложить в салатник.

Сверху посыпать зеленью петрушки и обложить дольками яйца.

В картофельном салате соленые огурцы можно заменить маринованными или свежими огурцами, помидорами, салатом из свежей капусты, квашеной капустой, маринованными грибами. К картофельному салату можно добавить не только вареные яйца, но и кусочки селедки, копченого, вареного, жареного мяса или рыбы. Во всех случаях добавки должны составлять не более 1/3 веса картофеля.

Картофельный салат с рыбой имеет красивый вид, если по краям и сверху он украшен нарубленным желе на рыбном бульоне и раковыми шейками.

Картофельный салат можно также заправить соусом из сметаны с горчицей или сметаной.

Зимой зеленый лук заменяют репчатым.

ВИНЕГРЕТ СБОРНЫЙ

По 200 г жареной телятины, говядины и дичи без костей, 5 картофелин, 2 свеклы, 2 сельдерея, 200 г маслин, 50 г оливок, 50 г каперсов, 50 г маринованного крыжовника, 50 г маринованных вишен, 50 г маринованных корнишонов, 20 раковых шеек, 50 г отварных грибов, 3 яйца, 2 свежих огурца, 3 стакана соуса провансаль, немного перца.

Берут по равной части жареной телятины, говядины и дичи, все без костей, режут мелкими кусочками, прибавляют вареный нарезанный картофель; резаную отварную или печеную свеклу, 2 корня отварного сельдерея, маслины, оливки, каперсы, маринованный крыжовник, вишни и огурчики, раковые шейки и отварные грибы, а также крупно рубленные крутые яйца и свежие огурцы и все это хорошо перемешивают и обливают соусом провансаль (майонез), сверху посыпают перцем.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ И КАРТОФЕЛЯ

1/2 кг квашеной капусты, 6 картофелин, 1/2 луковицы, 2 корня сельдерея, 1/2 стакана растительного масла, соль, сахар по вкусу.

Картофель и сельдерей сварить отдельно, мелко нарезать, добавить квашеную капусту, сырой нарезанный лук, растительное масло, соль и сахар по вкусу, затем перемешать. За неимением растительного масла салат можно заправить сметаной или томатным пюре.

Вместо сельдерея в салат можно положить стакан вареной фасоли.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

2 средние картофелины, 2 яблока, 2 соленых огурца, 2 небольшие вареные свеклы, луковица, 2 ст. ложки растительного масла, полстакана рубленой зелени, уксус, соль.

Неочищенный картофель запечь в духовке, затем очистить, измельчить и смешать с мелко нарубленными солеными огурцами, репчатым луком и зеленью петрушки. Яблоки, свеклу нарезать тонкими ломтиками, добавить в салат и посолить, заправить маслом и уксусом.

ГДАНЬСКИЙ САЛАТ ИЗ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ

Сельдь (филе) 75 г, картофель 200 г, белые сушеные грибы 25 г, огурцы соленые 50 г, репчатый лук 50 г или зеленый 30 г. Соус винегрет 50 г.

Сельдь очищают от кожи и костей. Картофель очищают и варят. Белые сушеные грибы замачивают и варят. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян. Все продукты нарезают мелкими кусочками, добавляют шинкованный зеленый или мелко нарубленный репчатый лук, перемешивают, доливают немного грибного бульона.

Массу укладывают на селедочницу продолговатой горкой и поливают соусом винегрет.

ФРАНКФУРТСКИЙ САЛАТ

500 г картофеля, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 сосиски, 2 луковицы, тмин, соль.

Отварной картофель нарезать кубиками. Мелко нарезанный лук обжарить в сливочном масле, добавить картофель, нарезанные кружочками сосиски, подогреть и в конце заправить сметаной, растертым тмином, солью. Можно добавить и рубленую зелень. Подавать как самостоятельное блюдо.

САЛАТ ИЗ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА И КАРТОФЕЛЯ

200 г плавленого сыра, 200 г картофеля, сваренного в мундире, 200 г свежих огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 150 г зеленого лука, 50 г зелени укропа и петрушки, 200 г майонеза, соль, перец черный молотый.

Сыр натереть на крупной терке, картофель нарезать кубиками, огурцы – ломтиками, яйца разрезать на четыре части, лук, часть зелени

петрушки и укропа мелко нарезать, все смешать, заправить майонезом, посолить, поперчить по вкусу.

Перед подачей украсить зеленью петрушки и укропа.

СУП ИЗ ФАСОЛИ С КАРТОФЕЛЕМ

1 стакан фасоли, 5–6 шт. картофеля, по 1 шт. моркови и лука, 60 г сливочного масла, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Замоченную фасоль варить до мягкости. Затем положить поджаренные морковь и лук, картофель, соль, перец, лавровый лист и продолжать варку супа до готовности

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

12 картофелин, 500 г говядины или другого мяса с костями, 1 1/2 моркови, 1 луковица, 1/2 пучка петрушки с корнем, 10 горошин перца, 1 лавровый лист, 3 литра воды, соль, 1 ст. ложка томатного пюре.

Сварить бульон и процедить его. Картофель очистить, нарезать кубиками и положить в процеженный посоленный бульон. Когда бульон закипит, положить поджаренные морковь, корень петрушки, лук и варить 20 минут. Добавить ложку томатного пюре, перец, лавровый лист и варить еще 5 минут. При подаче на стол добавить нарезанную зелень петрушки.

Этот суп можно варить на бульоне из птицы, а также со свежими или сушеными грибами. Его можно заправить сметаной или подать незаправленным.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ

10 картофелин, 500 г мяса с костями, 1/2 стакана риса, пшена, овсяной, ячневой, перловой или манной крупы, 1 1/2 моркови, 1/2 пучка петрушки, 1 луковица, 1/4 порея, 1/4 сельдерея, 10 горошин перца, 1 лавровый лист, 1/2 стакана сметаны, 3 литра воды, 1/2 ст. ложки жира, соль.

Сварить бульон и процедить его. Для этого супа можно брать различную крупу, но ее следует варить отдельно.

Немного поварить, затем воду слить и положить в кипящий процеженный бульон. Такую крупу, как рис или пшено, можно положить прямо в бульон и варить. Нарезать коренья, поджарить их и положить в суп. Когда овощи немного поварятся, положить нарезанный кусочками картофель и варить, пока все овощи не станут мягкими. Вместе с овощами положить перец, лавровый лист и соль.

Если этот суп варят с манной крупой, то прежде следует положить поджаренные коренья и картофель, а когда они немного поварятся, всыпать манную крупу.

В готовый суп добавить нарезанную зелень петрушки.

Бульон для этого супа можно варить из разного мяса: говядины, свинины, баранины, птицы или же приготовить его с грибами. При подаче на стол суп заправить сметаной или подать незаправленным.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

1 кг картофеля, 2 моркови, 30 г кореньев петрушки, 2 луковицы, 30 г томата-пюре, 30 г маргарина столового, 2 л бульона.

Для фрикаделек: *350 г говядины, баранины или свинины, 1 луковица, 2 яйца, 30 г воды, перец.*

Сварить картофельный суп на мясном бульоне. Приготовить фарш для фрикаделек и разделать его в форме шариков по 8–10 г. Сварить фрикадельки отдельно в бульоне или в воде. При подаче положить в суп.

Так же можно приготовить суп на рыбном бульоне с фрикадельками из рыбы.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С КЛЕЦКАМИ

1 л воды, 4 средние картофелины, 1 морковь, 1–2 средние луковицы, 40 г сала, 1–2 лавровых листа, перец горошком 2–3 штуки, соль по вкусу.

Для клецек: *4–5 столовых ложек пшеничной муки, 20 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 130 г молока или воды, соль.*

Нарежьте картофель мелкими кубиками, положите в кипящую соленую воду. Репчатый лук (тонкие полукольца) спассеруйте на сале, нарезанном мелкими кубиками и растопленном. Когда лук поджарится до золотистого цвета, ложкой с отверстиями соберите его со сковороды и на том же сале спассеруйте морковь, нарезав ее тонкой соломкой. Когда морковь будет готова, все содержимое сковороды, пассерованый лук, лавровый лист и перец положите в картофельный отвар (картофель к этому времени должен уже 10–15 минут вариться при слабом кипении). Вместе с луком и морковью в кипящий бульон опустите клецки и варите суп еще 7–10 минут.

Для клецек замесите тесто из муки, воды (или молока), сливочного масла, яиц и соли.

Для этого размягченное масло сначала тщательно разотрите с яичными желтками, постепенно вводя молоко и муку, затем тесто посолите и тщательно вымешайте до эластичной однородной массы. Яичные белки взбейте в пену и осторожно введите в тесто. Набирайте тесто смоченной в воде чайной ложкой и опускайте в кипящий бульон. Клецки лучше разварятся в кастрюле, накрытой крышкой. Готовые – всплывут на поверхность.

ПОХЛЕБКА С КАРТОФЕЛЕМ, ПШЕНОМ И ПОМИДОРАМИ

6 картофелин, 2 ст. ложки пшена, 3–4 помидора, 1 морковь, 1 головка лука, 200 г сметаны, соль, зелень.

В глубокую посуду положить репчатый лук и поджарить. Когда он подрумянится, положить мелко нарезанные морковь и свежие помидоры, добавить немного воды, закрыть крышкой и тушить до полуготовности. Затем залить кипятком, посолить и дать вскипеть. После этого в кипящую воду опустить нарезанный картофель и хорошо промытое пшено. Закрыть крышкой и варить на слабом огне до готовности. В конце варки влить сметану и вскипятить. При подаче посыпать зеленью петрушки или укропа.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

1 кг картофеля, 2 стакана молока, 100 г лука-порея, 60 г сливочного масла, соль.

Для заправки: *2 яичных желтка и 3/4 стакана молока.*

Очищенный и вымытый лук-порей нарезать, слегка поджарить на масле, прибавить очищенный, вымытый и нарезанный ломтиками картофель, залить 5 стаканами воды, положить соль и варить 25–30 минут. Сваренный картофель вместе с отваром протереть сквозь сито, прибавить горячее молоко и размешать. Перед подачей к столу суп заправить маслом и яичными желтками, смешанными с молоком. Отдельно подать гренки или кукурузные хлопья.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И МАННОЙ КРУПЫ

3 картофелины, 2 ст. л. манной крупы, 25 г сливочного масла, 1/2 ч. л. молотого сладкого красного перца, 2–3 ст. л кислого молока, соль.

Картофель очистить и хорошо разварить в подсоленной воде (3 стакана), после чего протереть. В картофельный отвар всыпать манную крупу и варить при постоянном помешивании около 5 минут, затем добавить протертый картофель и, если необходимо, соль по вкусу. На маленькой сковороде растопить масло, окрасить красным перцем и влить в суп. Заправить суп взбитым с кислым молоком яйцом и подать с гренками.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СЕЛЬДЕРЕЯ

3 картофелины средней величины, 1/2 небольшого корня сельдерея, 25 г сливочного масла, 2 ч. л. муки, соль, уксус или лимонный сок, петрушка.

Очищенный и мелко нарезанный сельдерей варить в подсоленной и слабо подкисленной

воде (1 стакан) до мягкости. Прибавить очищенный и нарезанный картофель, разварить его, добавив еще 2 стакана воды. Затем картофель протереть и снова положить в отвар. Муку развести холодной водой и влить в суп. Довести до кипения и варить на слабом огне 3–5 минут, потом посолить и подкислить по вкусу, заправить маслом, снять с огня, посыпать мелко нарезанной петрушкой и подать на стол.

Суп можно разбавлять только кипятком.

СУП-ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ И КАРТОФЕЛЯ

4 моркови, 2 луковицы, 2 картофелины, 1 чайная ложка сахара, 50 г сливочного масла, 1/2 л бульона или отвара, соль по вкусу.

Нарежьте морковь и лук и слегка обжарьте в сливочном масле. Когда морковь станет мягкой, посолите ее, добавьте сахар, зелень петрушки, картофель, нарезанный ломтиками, залейте водой и варите.

Готовые овощи протрите через сито, влейте бульон или овощной отвар и доведите до кипения. Подавая суп, положите в тарелку сливочное масло. Не забудьте подать гренки из белого хлеба, поджаренные на масле.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ

3 вареные картофелины, 3 ст. ложки муки, 1 1/2 литра молока, 2 яйца, 1/2 литра воды, 1 чайная ложка масла, соль.

Вареный картофель пропустить через мясорубку, добавить муку, соль, яичные желтки и

хорошо перемешать. Затем в приготовленную массу положить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Молоко с водой вскипятить и чайной ложечкой, смоченной в воде, опускать в него клецки. Варить на слабом огне, чтобы клецки не распустились. Перед подачей на стол положить в суп масло.

СУП МОЛОЧНЫЙ ИЗ ТЫКВЫ С КАРТОФЕЛЕМ

6 картофелин, 2 моркови, 2 стакана нарезанной тыквы, 1 литр молока, 1/2 ст. ложки масла, соль.

Картофель нарезать кубиками, морковь – дольками. С тыквы снять кожуру, удалить семена и нарезать ее кубиками. В кипящую воду сначала положить морковь, затем тыкву, картофель и варить, пока все овощи не станут мягкими. Готовый суп посолить, влить молоко. При подаче положить сливочное масло.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

15 картофелин, 1 стакан молока, 1 ст. ложка масла, 100 г шкварок, соль.

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде. Когда картофель станет мягким, слить с него воду. Размять, затем добавить масло, соль, горячее молоко и хорошо растереть. Хорошее картофельное пюре должно быть без твердых комков и пышным. Залить шкварками.

Вместо масла в картофельное пюре можно положить сало. В картофельное пюре, предназначенное для запеканок и отделки, надо добавить 1–2 яичных желтка. Для улучшения вкуса добавляют пару ложек сметаны.

Картофельное пюре подается как горячий гарнир к различным мясным, рыбным и грибным блюдам. При подаче пюре поливают растопленным маслом.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ

12 картофелин, соль, 1 1/2 ст. ложки жира.

Очищенный и промытый сырой картофель нарезать продолговатыми кусочками или ломтиками и поджарить на сковороде в сильно разогретом жиру. Чтобы картофель хорошо прожарился, сковорода должна быть очень чистой. Картофель не надо класть толстым слоем; во время жаренья перемешивать лишь тогда, когда нижний слой хорошо зарумянится. Жарить следует на сильном огне, так как при медленном поджаривании картофель впитывает много жира и темнеет.

Жарить можно и вареный картофель. Чтобы картофель при жаренье не раскрошился, его не надо переваривать.

Картофель хорошо жарить во фритюре (в большом количестве жира). Нарезать сырой картофель продолговатыми кусочками или ломтиками зубчатым овощным ножом или вырезать круглые маленькие картофелинки специальным круглым ножом. Нарезанный таким образом и осушенный картофель погружают в хорошо разогретый жир (фритюр) и жарят до образования румяной корочки. Картофелинки выбрать шумовкой, дать жиру стечь, посолить мелкой солью и сейчас же подать на стол.

КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ

800 г картофеля, 350 г молока, 100 г масла сливочного, 30 г зелени укропа, соль, перец.

Очищенный сырой картофель нарезать кубиками (крупными), положить в кипяток, довести до кипения, варить 2–3 минуты. Затем воду слить, картофель залить горячим молоком, добавить масло, посолить, варить на слабом огне до готовности. Подать с зеленью укропа.

КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

6 вареных картофелин, 1/2 ст. ложки белых сухарей, 1/2 стакана пшеничной муки, 1 яичный желток, 100 г топленого сала, соль.

Для фарша: *200 г вареного мяса, масло, 1 луковица, 2–3 ст. ложки бульона, перец, соль.*

Вареный картофель пропустить через мясорубку, добавить желток, муку, соль, хорошо вымесить, сделать крокеты различной формы (круглые, в виде моркови, свеклы), начинить мясным фаршем, обвалять в белых сухарях и жарить в большом количестве сала, пока они не зарумянятся.

Предназначенное для фарша мясо пропустить через мясорубку, добавить масло, поджаренный лук, соль, перец и 2–3 ложки бульона. Все перемешать и этой массой начинить крокеты.

На стол подать в горячем виде. Крокеты можно украсить зеленью петрушки.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С МЯСОМ

Картофель 400 г, яйцо 1–2 шт., свинина 100 г, лук репчатый 40 г, сало топленое 20 г, мука пшеничная 10 г, сухари 20 г, сметана 25 г.

Натирают сырой картофель, отжимают его, добавляют сырые яйца, соль и перемешивают. Сырую свинину пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, пассерованный лук. Из картофельной массы формуют небольшие шарики, фаршируют их свининой, панируют в муке, смачивают в яйцах, обваливают в сухарях и обжаривают в жире. После этого кладут в кастрюлю, поливают жиром и тушат. Подают в горячем виде со взбитой сметаной.

ДРАЧЕНА КАРТОФЕЛЬНАЯ СО СВИНИНОЙ

Картофель 400 г, мука пшеничная 5 г, шпик 10 г, лук репчатый 40 г, сода 1 г, масло сливочное 10 г, свинина 100 г.

Натирают сырой картофель, добавляют муку, соль, перец, соду, лук, жаренный со шпиком, мелкие кусочки обжаренной свинины, все тщательно перемешивают, выкладывают на противень, смазанный жиром, и запекают. Подают драчену в горячем виде, полив маслом.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ДРАЧЕНА

8 картофелин, 1–2 столовые ложки с верхом пшеничной муки, 1 яйцо, 30 г сала, 1–2 луковицы, сода на кончике ножа, соль и молотый черный перец по вкусу, сметана, сливочное масло.

Сырой очищенный картофель натрите на терке, смешайте с мукой, сырым яйцом, посолите, добавьте молотый перец, соду и мелко нарезанный, жаренный с салом лук. Глубокую сковороду смажьте жиром, выложите в нее картофельную

2 Зак. 2621

массу ровным слоем и поставьте в духовку запекаться. Подавайте драчену горячей со сметаной или растопленным сливочным маслом.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ПОТРОХАМИ

8 картофелин, 1 сердце, легкое, 1 луковица, 1 морковь, уксус, 1/2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки крошек черного хлеба, соль.

Сердце и легкое сварить в подсоленной воде с луком и морковью, вынуть, разрезать на кусочки, поджарить с жиром. Положить их обратно в тот же бульон вместе с нарезанным сырым картофелем и тушить в закрытой посуде.

Под конец добавить немного уксуса и обжаренные крошки черного хлеба.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

1 кг картофеля, 250 г сметаны, 30 г свежего укропа, соль, перец, лавровый лист.

Вареный картофель очистить, нарезать, добавить перец, лавровый лист, посолить, залить сметаной, тушить под крышкой на слабом огне.

Подать с зеленью укропа.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ

Картофель 300 г, свиные копчености: грудинка 100 г, или корейка 100 г, или окорок 150 г, шпик 20 г, томат-пюре 30 г, бульон 50 г, лук 25 г, чеснок 2 г, лист лавровый, соль, перец.

Очищенный картофель нарезают крупными дольками, солят и слегка обжаривают на свином

сале. Репчатый лук нарезают дольками и пассеруют с томатом. Копченую грудинку, корейку или окорок нарезают небольшими ломтиками. Все это укладывают слоями в керамический горшок, добавляют лавровый лист, перец горошком, заливают бульоном, закрывают плотно крышкой (или крышкой из теста) и тушат в жарочном шкафу до готовности. Подают в порционном горшочке, рубленые чеснок и зелень подают отдельно.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ПОМИДОРАМИ

5 картофелин, 1 ст. ложка масла, 1/2 ст. ложки муки, 1 луковица, 2 больших помидора, 1 стакан молока, 2 яйца, перец, соль.

Сваренный картофель разрезать на тонкие ломтики и вместе с мелко нарезанным луком поджарить на масле.

Яйца взбить, добавить муку, соль, молоко и, если имеются, перья лука или мелкие луковки. Залить этой массой обжаренный на сковороде картофель и поджарить так же, как взбитую яичницу. Помидоры нарезать ломтиками, обжарить на масле, посыпать перцем, солью и при подаче на стол положить их на запеченный картофель.

ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

15 картофелин, 1 ст. ложка масла или сала, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сухарей, 2 яйца, 2 стакана сметанного соуса, соль.

Для фарша: *4–5 луковиц, 5 сушеных грибов, 1/2 ст. ложки масла, зелень петрушки, перец, соль.*

Горячий отваренный картофель размять или, остудив его, пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, соль, немного масла и замесить тесто. Затем брать по куску теста (80 г), расплющить, на середину положить приготовленный фарш. Загнуть края теста, защипнуть их и придать зразам овальную форму. Зразы посыпать мукой, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и поджарить на сковороде с маслом или выпечь в духовке.

Сметанный или томатный соус подают отдельно.

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

12 картофелин, 2 яйца, 1 стакан муки, 1/2 стакана сухарей, 1 ст. ложка масла, сала или растительного масла, 2 стакана грибного соуса, немного сахара, соль.

Отваренный картофель размять или пропустить через мясорубку, добавить муку, соль, сахар, размять и сделать котлеты. Посыпать их мукой, смочить взбитым яйцом, обвалять в белых сухарях и жарить на сале, топленом или растительном масле.

Подать к столу, полив котлеты растопленным маслом со сметаной, грибным, томатным соусом или соусом из хрена.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ С МЯСОМ

Фарш говяжий 100 г, картофель 300 г, мука пшеничная 15 г, лук репчатый 5 г, масло сливочное 5 г, сметана 30 г, специи.

Натирают сырой картофель, кладут на сито и дают стечь жидкости, добавляют соль, муку и

перемешивают. Из приготовленной смеси формуют клецки с мясным фаршем, обжаривают, складывают в кастрюлю, заливают сметаной и тушат до готовности.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЯЙЦОМ И ЛУКОМ

10–12 картофелин, 3 яйца, 100 г масла сливочного, 1 луковица, 30 г сухарей молотых, 150 г сметаны, 30 г зелени петрушки, молотый перец, соль.

Взять крупные клубни картофеля, очистить, срезать верхнюю часть и обжарить ее на масле. Картофель отварить до полуготовности. Затем из клубней вынуть ложкой 3/4 картофеля, доварить эту массу, протереть, соединить с растопленным сливочным маслом, пассерованным луком, сырыми яйцами, черным молотым перцем, мелко нарубленной зеленью. Полученным фаршем заполнить углубления в клубнях, уложить их в сковороду, смазанную жиром, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.

При подаче на каждый клубень положить срезанную жареную верхушку. Полить сметаной или растопленным маслом.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ

12 картофелин, 150 г сливочного масла, 3 желтка, 100 г тертого сыра, стакан сметаны, соль.

Картофель, не очищая от кожуры, вымыть щеткой холодной водой из-под крана, смазать маслом, натереть солью, положить на сковоро-

ду и испечь в духовке. Затем с каждой картофелины срезать верхушку, вынуть ложкой внутреннюю часть, размять, смешать с маслом, сырым желтком и сметаной. Посолить, поперчить по вкусу и этой массой нафаршировать картофелины. Затем посыпать тертым сыром и снова запекать в духовке, пока сыр не растопится.

КОМОВИКИ

Картофель 250 г, яйцо 1/2 шт., мука пшеничная 20 г.

Для фарша: *лук репчатый 30 г, фасоль 40 г, или пшено 30 г, или рис 25 г, масло сливочное 5 г.*

Для поливки: *масло сливочное 10 г.*

Картофель отваривают в мундире, очищают, пропускают через мясорубку или протирочную машину и, добавив яйца, часть муки, соль, хорошо вымешивают, пока не получится масса тягучей консистенции. Из приготовленной массы формуют пирожки с фаршем из отварной фасоли, пшенной или рисовой каши, панируют в муке, выпекают и подают к столу горячими, полив сливочным маслом.

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ВАРЕНОГО КАРТОФЕЛЯ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯСА ИЛИ ХЛЕБА

12 картофелин, 1 стакан картофельного крахмала или муки, 75 г шкварок или шпика, 1–2 яйца, перец, соль.

Для мясного фарша: *300–400 г вареного мяса, 1 луковица, молотый перец, соль.*

Картофель отварить, слить воду и хорошо размять его или пропустить через мясорубку. Затем добавить крахмал, перец, соль, если есть – яйцо, хорошо перемешать, сделать круглые шарики и начинить их фаршем из мяса, рыбы, грибов, творога или черного хлеба. Шарики погрузить в подсоленную кипящую воду и варить 10–15 минут. Потом выбрать их из воды и залить шкварками, маслом, томатным или сметанным соусом.

Приготовление мясного фарша: вареное мясо пропустить через мясорубку, немного поджарить вместе с обжаренным луком, добавить перец, соль, перемешать и нафаршировать фрикадельки (шарики).

Приготовление фарша из черного хлеба: мелко нарезанный лук поджарить на сале или на масле, добавить 1–1 1/2 стакана крошек черного хлеба и еще немного поджарить.

ПАЛЬЧИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОТВАРНЫЕ

12 картофелин, 1 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, жир для жаренья, соль.

Картофель отварить, растолочь или, положив на доску, размять скалкой. Добавить муку, яйцо, соль, немного жира, вымесить, приготовить пальцеобразные валики и отварить их в подсоленной воде. Выбранные из воды пальчики поджарить на жире и подать к столу, посыпав поджаренным на этом же жире луком.

ПАЛЬЧИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЖАРЕНЫЕ С ТМИНОМ

12 картофелин, 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 1 луковица, 1/2 ст. ложки масла, тмин, 1 стакан томатного соуса, соль.

Картофель отварить, размять, добавить муку, яйцо, поджаренный лук, масло, соль и все перемешать. Из приготовленной массы раскатать нетолстые жгутики, разрезать на куски длиной 10 см, посыпать солью, тмином, уложить на подготовленный лист и выпекать в духовке.

Пальчики подаются с томатным или луковым соусом.

ШАШЛЫК С КАРТОФЕЛЕМ

1 кг говядины, 1 кг картофеля, 10 луковиц, 10 зубчиков чеснока, 1 стакан виноградного уксуса, базилик, красный молотый перец, соль.

Лук порежьте кольцами, чеснок натрите на мелкой терке. Сырой картофель нарежьте толстыми кружочками непосредственно перед приготовлением шашлыка. Мясо разделайте на куски размером примерно 5x5 см. Каждый кусок натрите солью, перцем и натертым чесноком. Уложите слоями мясо и кольца лука, добавив оставшийся перец, мелко порезанный базилик и чеснок. Залейте все виноградным уксусом. Накройте крышкой и оставьте на 8 часов. Жарьте на шампурах, перемежая мясо с кольцами лука и кружочками подсоленного картофеля. Время от времени смачивайте шашлык маринадом. Следите, чтобы картофель не подгорал.

КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА

Картофель 400 г, мука пшеничная 50 г, шпик 10 г, лук репчатый 40 г, сода 1 г, масло сливочное 10 г.

Натирают сырой картофель, добавляют муку, перец, соль, соду, лук, жаренный со шпиком, все тщательно перемешивают, выкладывают на противень, смазанный жиром, и запекают. Подают драчену в горячем виде, полив маслом.

ДРАНИКИ

Картофель 400 г, мука пшеничная 50 г, масло растительное 10 г, сода 1 г, масло сливочное 10 г или сметана 40 г.

Натирают сырой картофель, добавляют пшеничную муку, соль, соду, все перемешивают и жарят оладьи на растительном масле. Подают оладьи с маслом или сметаной.

КАРТОФЛЯНИКИ

Картофель 250 г, крахмал или мука 25 г, яйцо 1/2 шт., масло сливочное 5 г, мука для разделки 15 г, сметана 40 г или масло сливочное 20 г, лук репчатый 60 г, масло сливочное для пассеровки 5 г.

Картофель отваривают в мундире, очищают, протирают, соединяют с крахмалом или мукой, сливочным маслом, яйцами, перцем, солью, хорошо перемешивают и разделывают в виде шариков, кубиков, ромбов и т. д. весом 15–20 г. Полуфабрикаты укладывают на противень или сковороду и запекают в жарочном шкафу. После этого заправляют сметаной или сливочным маслом, пассерованным репчатым луком и припускают 5–7 минут. При подаче посыпают рубленым зеленым луком или укропом.

ПОЛИВЯНКА ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ

12 картофелин, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 100 г сала, соль.

Картофель очистить, промыть, нарезать кубиками и сварить с добавлением соли. Перед окончанием варки положить петрушку, мелко нарезанные и спассерованные кусочки соленого сала, репчатый лук.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОНЧИКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

500 г картофеля, 1 стакан муки, 1 яйцо в тесто и 1 яйцо для смазки, 200 г чернослива, 200 г растительного масла для жаренья, сахар и соль по вкусу.

Отварить картофель и пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку, соль, сахар и все перемешать. Мелко нарезать распаренный чернослив. Сделать из картофельной массы лепешки, положить на них чернослив и слепить пончики круглой формы.

Обмакнуть пончики во взбитые яйца, обвалять в сухарях и жарить в кипящем растительном масле. Горячие пончики подавать со сметаной, холодные – посыпать сахарной пудрой.

КАРТОФЕЛЬНИК С МАКОМ

1,5 л воды, 5–6 картофелин, 3 ст. ложки мака, соль.

Очищенный картофель сварить в подсоленной воде, протереть и развести картофельным отваром. Отдельно приготовить маковое молочко: мак промыть, ошпарить кипятком, процедить через густое сито или марлю. Подготовленный мак растереть в ступке до появления белого сока, добавить немного кипятка и хорошо

размешать. Полученным маковым молочком заправить суп-пюре, посолить и выдержать в печи или духовке до образования румяной пенки.

КНЫДЛИ

Мука пшеничная 100 г, яйцо 1 шт., картофель 150 г, сливы вяленые 100 г, сахар 10 г, сметана 30 г.

Пропускают через мясорубку вареный картофель и охлаждают его. Добавляют муку, яйца, соль и тщательно перемешивают. Полученное тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5 см и выемкой вырезают кружочки. На каждый кружочек кладут сливу, освобожденную от косточки, и сахар, после этого защипывают и варят в кипящей воде. При подаче кнымдли поливают сметаной.

КНЫДЛИ ИЗ СЫРОГО КАРТОФЕЛЯ

Картофель 200 г, мука 50 г, яйцо 1 шт., слива 100 г, сахар 5 г, масло сливочное 10 г, соль.

Картофель натирают на мелкой терке, сок сливают и используют для приготовления крахмала, а массу перемешивают с пшеничной мукой, солят и замешивают крутое тесто. Формуют шарики, нафаршировав каждый из них одной сливой. Отваривают кныдли в подсоленной воде. При подаче поливают растопленным маслом.

БЕЛОРУССКИЕ КОПЫТКИ

7-8 картофелин, 2/3 стакана пшеничной муки (или больше, чтобы тесто было крутым), пол чайной ложки соды, соль, сало, лук по вкусу.

Сырой очищенный картофель натрите на терке, добавьте муку, соль, соду, вымешайте. Тесто раскатайте потоньше и нарежьте прямоугольниками 2х4 см. Выпекайте на противне в духовке. Перед подачей на стол копытки на 3–5 минут погрузите в кипящую воду или бульон, откиньте и подавайте с жареным луком и салом.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

8 картофелин, 2–3 яйца, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана молока или 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки натертого сыра, соль.

Сваренный картофель нарезать ломтиками или обжарить сырой картофель, нарезанный ломтиками; положить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, алюминиевую сковороду или в миску. Затем взбить яйца, посолить, добавить немного молока или сметаны и залить картофель. Сверху посыпать натертым сыром, полить маслом и запекать в духовке до золотистой корочки. Запеканку подавать на стол в посуде, в которой она выпекалась.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОГУРЦАМИ

10 картофелин, 4 соленых огурца, 3 луковицы, 1 ст. ложка жира, 1 1/2 стакана томатного соуса, 1/2 стакана натертого сыра, соль.

В смазанные маслом и посыпанные сухарями противень или миску положить ряд нарезанного ломтиками вареного картофеля, на него – ряд нарезанных ломтиками очищенных соленых огурцов и лука, затем – еще ряд картофеля. Все

залить томатным соусом, посыпать натертым сыром, обложить кусочками масла или сала и запекать в духовке.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МОРКОВЬЮ

15 картофелин, 2 яйца, 1–2 моркови, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки сметаны (не обязательно), 2 стакана томатного соуса, соль.

Очищенный картофель сварить, слить воду, немного подогреть, чтобы он обсох. Горячий картофель размять или пропустить через мясорубку. Затем добавить натертую вареную морковь, соль, яйца, масло и все перемешать. Если яиц нет, можно добавить пару ложек муки и, если надо, разбавить горячим молоком.

Приготовленную массу положить на смазанный маслом и посыпанный сухарями или мукой противень, поверхность массы разровнять, смазать смесью сметаны с яйцом, посыпать сухарями и запекать в духовке, пока не зарумянится.

Картофельную запеканку можно печь с начинкой из вареного мяса, сушеных грибов, сельди с грибами или тушеной капусты. Начинка кладется между двумя слоями размятого картофеля.

Если картофельная запеканка делается без начинки, ее также можно несколько разнообразить. Перед выпечкой в массу можно добавить натертый сыр или творог.

Перед подачей запеканки на стол ее надо разрезать на куски и полить маслом, шкварками, томатным или сметанным соусом. К запеканке с мясным фаршем можно подать соус из хрена.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КАПУСТОЙ И ФАРШЕМ

15 сырых картофелин, 5 вареных картофелин, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, соль.

Для фарша: *1 миска квашеной капусты, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, молотый перец.*

Натереть сырой картофель и отжать частично сок, чтобы масса не была жидкой. Добавить размятый или натертый вареный картофель, муку, яйцо, соль и перемешать.

Смазать жиром противень, выложить на него слой приготовленной картофельной массы, затем слой капусты, тушенной с жиром, луком и перцем, и снова слой картофельной массы. Верхний слой картофельной массы должен быть тоньше нижнего. Приготовленную запеканку наколоть вилкой, полить жиром и запекать 1 час в хорошем жару.

При подаче на стол запеканку разрезать на четырехугольные куски и залить шкварками с луком.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КАПУСТОЙ

8 вареных картофелин, 1 литровая банка квашеной капусты, 1 луковица, 1 ст. ложка жира.

Тушить капусту вместе с луком и жиром.

В противень или миску, смазанные жиром, положить слоями поочередно вареный картофель и тушеную капусту (сверху должен быть картофель). Наверх положить кусочки жира и запечь в духовке. Капусту можно тушить вместе с вареными и поджаренными на масле сушеными грибами, а также с остатками вареного или жареного мяса или же с колбасой.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КОПЧЕНОЙ ВЕТЧИНОЙ

10 картофелин, 150 г копченой ветчины, 2 ст. ложки натертого сыра, 2 стакана белого соуса, 1 ст. ложка масла.

Ломтики вареного картофеля или нарезанный продолговатыми кусочками и обжаренный картофель сложить нетолстым слоем в приготовленный противень или миску, посыпать сверху мелко нарезанной копченой ветчиной и снова наложить слой картофеля. Залить белым или томатным соусом, обсыпать натертым сыром, положить сверху кусочки масла и запечь в духовке.

Подобным же образом можно приготовить картофельную запеканку с начинкой из вареных яиц, грибов или сельди и с ломтиками помидоров.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ТВОРОГОМ

8 картофелин, 1 кг творога, 1 стакан молока, 1 ст. ложка масла, 1 яйцо, соль.

Творог протереть через сито, добавить соль, яйцо, разбавить молоком и перемешать. Сваренный картофель нарезать ломтиками или поджарить на масле ломтики сырого картофеля и перемешать с творогом. Все это выложить в противень или миску, смазанные маслом, обложить кусочками масла и запекать в духовке до образования золотистой корочки.

ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ И КАРТОФЕЛЯ

1/2 кг тыквы, 1/2 кг картофеля (5 картофелин), 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 200 г брусничного или яблочного повидла, 1 ст. ложка жира.

Натереть очищенную тыкву и сырой картофель, добавить муку, желтки, соль, все перемешать, а затем ввести взбитые белки. Из приготовленной массы жарить небольшие оладьи. К ним подают брусничное, яблочное повидло или сметану.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

15 картофелин, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки жира или 1/2 стакана растительного масла для жаренья, соль.

Натереть картофель, отжать излишек сока, добавить яйцо (не обязательно), соль, размешать. Поджарить на сковороде с хорошо разогретым жиром, кладя по 1 ст. ложке массы для каждой оладьи.

Если оладьи приготовляют из молодого картофеля, в массу надо добавить 1 столовую ложку муки.

Массу для оладьев можно также приготовить на молоке. Сок натертого картофеля отжать через марлю, массу заварить кипящим молоком, добавить яйцо, соль, хорошо перемешать и жарить оладьи.

Подать к столу со сметаной или со шкварками, с маслом и сметаной или с брусничным повидлом.

ЛЕПЕШКИ ИЗ НАТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ

12 сырых картофелин, 5 вареных картофелин, 1 ст. ложка жира для жаренья, соль.

Для соуса: *70 г шпика, 2 ст. ложки сметаны, 1 луковица.*

Очищенный и промытый сырой картофель натереть, отжать сок. Добавить к сырому картофелю натертый или размятый вареный картофель, соль и все замесить. Сделать лепешки величиной с котлету, обжарить их с обеих сторон на сковороде, положить в миску, залить поджаренным шпиком с луком, добавить сметану и тушить 10 минут.

ЛЕПЕШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

15 картофелин, 1 стакан муки, 20 г дрожжей, 100 г шкварок, соль.

Отварить неочищенный картофель. Затем очистить его, размять, добавить дрожжи, немного молока или воды и дать подняться. Затем добавить муку, соль, перемешать и дать вторично подняться. Когда масса подойдет, класть по ложке на смазанный маслом лист и выпекать. Массу можно уложить на лист слоем и выпечь как бабку. При подаче к столу нарезать кусками и залить шкварками.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАТРУШКИ

7 средних картофелин (700 г), 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 яйцо, соль.

Для фарша: *150–200 г творога, 1/2 яйца, сахар по вкусу.*

Картофельную массу готовьте так же, как для котлет (см. с. 20), добавив муку. Затем разделайте ее в виде шариков, в центре каждого сделайте углубление чем-нибудь подходящим (например, деревянной толкушкой).

Творог тщательно перетрите с яйцом и сахаром, заполните им углубления, смажьте ват-

рушки яйцом и выпекайте в духовке. Подавать картофельные ватрушки нужно горячими со сметаной.

КАРТОФЕЛЬНАЯ КУЛЕБЯКА

1 кг картофеля, 5 яиц, 1 столовая ложка с верхом муки или манной крупы, 2–3 луковицы, 50 г любого жира.

Очистите сваренный в мундире картофель, разомните до пюреобразной массы, добавьте муку или манную крупу, 1 яйцо, посолите и хорошо вымешайте.

Приготовление фарша: сварите вкрутую остальные яйца, мелко их изрубите, перемешайте со спассерованным мелко нарезанным луком.

Возьмите подходящую полотняную салфетку (или кухонное чистое полотенце), намочите, разложите на столе и выложите на нее картофельную массу в виде вытянутой лепешки толщиной 2 см. На середину полоской положите фарш. С помощью салфетки сверните кулебяку рулетом, рукой, смоченной водой, разровняйте ее и, взяв за оба конца салфетки, переложите сформованную массу на смазанный жиром противень швом вниз. Смажьте верх разболтанным яйцом и поставьте запекать в духовку.

Готова кулебяка будет тогда, когда хорошо подрумянится. Вынув, нарежьте ее острым ножом и, подавая, полейте сметанным или грибным соусом.

ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С НАЧИНКОЙ

15 картофелин, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана сметаны, 1–2 яйца, сухари, мука.

Для фарша из вареного мяса: *400–500 г вареного мяса, 1/2 ст. ложки масла или сала, 1 луковица, перец, соль.*

Отваренный еще горячий картофель размять до образования тягучей массы, добавить яйцо и, по мере надобности, немного муки.

Приготовленную массу выложить на посыпанную мукой доску и раскатать. На тесто, на некотором расстоянии от одного края, положить вареное мясо полоской шириной 3–4 см и перекрыть его свободным краем теста. Эту часть отрезать от остального теста и разрезать поперек на прямоугольные куски. Таким же образом сделать пирожки и из остального раскатанного теста. Сверху смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями и с обеих сторон поджарить на сковороде с хорошо разогретым маслом или салом.

Предназначенное для фарша вареное мясо пропустить через мясорубку, обжарить вместе с мелко порезанным луком на сале или масле, добавить соль, молотый перец и перемешать. Поджаренные картофельные пирожки полить растопленным маслом и сметаной и подать к столу.

ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ

Картофель 350 г, яйцо 1/2 шт., мука пшеничная 50 г.

Для фарша: *говядина 100 г, лук репчатый 10 г, маргарин столовый 10 г, масло сливочное 5 г.*

Очищенный картофель отваривают, протирают или пропускают в горячем виде через мясорубку, добавляют в него яйцо, соль и перемешивают. Полученную массу разделывают на круглые лепешки, кладут на них мясной фарш и формуют

пирожки полукруглой формы, панируют в муке и обжаривают. Подают в горячем виде, полив сливочным маслом.

ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С КАПУСТОЙ

Картофель 350 г, яйцо 1/2 шт., мука пшеничная 50 г.

Для фарша: *капуста свежая 50 г или квашеная 60 г, маргарин столовый 10 г, яйцо 1/2 шт., сахар (для квашеной капусты) 2 г, лук репчатый 10 г.*

Для обжарки: *маргарин столовый 10 г, масло сливочное 5 г.*

Картофель отваривают, пропускают в горячем виде через мясорубку, добавляют в него яйцо, соль и перемешивают. Свежую капусту рубят и жарят на противне с маслом, затем солят, прибавляют пассерованный лук, сырое яйцо и перемешивают. Квашеную капусту тушат с луком и жиром, после чего заправляют сахаром. Полученную картофельную массу разделывают на круглые лепешки, кладут на них капустный фарш и формуют пирожки полукруглой формы, панируют в муке и обжаривают. Подают в горячем виде, полив растопленным сливочным маслом.

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ГРИБОВ

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

350 г соленых грибов, 3 картофелины, 1 огурец свежий или соленый, 2 луковицы, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки растительного масла.

Для заправки: *стакан сметаны, соль, сахар, 1 ч. ложка горчицы, укроп и зелень петрушки.*

Грибы, если очень соленые, вымочить, порубить. Мелко нарезанный лук спассеровать, отварной картофель, огурец, яйца порезать кубиками, помидоры – долькам. Грибы и все овощи смешать, заправить соусом: в стакане сметаны тщательно растереть горчицу, сахар, соль.

Выложить в салатник, посыпать зеленью петрушки и укропа.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ШАМПИНЬОНАМИ

500 г картофеля, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 150 г зеленого горошка, 250 г майонеза, 100 г зелени петрушки, соль.

К отварному картофелю, нарезанному мелкими кубиками, добавить мелко нарезанные отварные шампиньоны, репчатый лук и консервированный зеленый горошек, посолить, заправить майонезом, сверху посыпать зеленью петрушки.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

1 кг картофеля, 350 г грибов белых свежих, 2 моркови, 30 г кореньев петрушки, 2 луковицы, 60 г маргарина столового, 60 г сметаны, 30 г зелени, 2 л воды или бульона.

Свежие грибы очистить, промыть. Ножки белых грибов мелко нарезать, спассеровать на жиру и варить в бульоне или воде 30–40 минут.

Коренья нарезать ломтиками, лук нашинковать, спассеровать с жиром. Картофель нарезать кубиками. В кипящий бульон или воду положить нарезанные шляпки грибов, морковь, петрушку, лук, картофель, варить 15–20 минут.

Подавать со сметаной и зеленью.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРИБНОЙ

Грибы белые свежие 50 г, или шампиньоны свежие 60 г, или грибы сушеные 20 г, картофель 200 г, морковь 25 г, петрушка 15 г, лук репчатый 15 г, лук-порей 15 г, помидоры 1 шт., масло растительное или маргарин 10 г, сметана 10 г.

Шляпки свежих грибов или отварные сушеные грибы шинкуют и варят в воде или бульоне. Ножки свежих грибов шинкуют, обжаривают с луком. Морковь, петрушку шинкуют ломтиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон кладут подготовленные овощи, грибы и варят до готовности, перед окончанием варки добавляют дольки помидоров. Подают со сметаной, посыпав зеленью.

РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

15 картофелин, 1 стакан крахмала, 100 г молока, 1 ст. ложка сухарей, 1 1/2–2 стакана сметанного соуса, 20 г масла, соль.

Для фарша: *150 г сушеных грибов, 2–3 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, молотый перец, соль.*

Очищенный вареный картофель хорошо размять или пропустить через мясорубку. Добавить крахмал, немного молока, соль и замесить. Вместо крахмала в картофельную массу можно

всыпать стакан муки и 1 яйцо. Приготовленное тесто раскатать толстым слоем, положить на него фарш из грибов. Затем свернуть тесто в рулет и хорошо защипнуть края. Положить на смазанный жиром лист, поверхность рулета смазать взбитым яйцом или сметаной, обсыпать сухарями, проколоть в 2–3 местах, чтобы воздух мог свободно выйти, полить маслом и выпекать в духовке, пока он не зарумянится. При подаче на стол рулет разрезать на ломтики толщиной 2 см. Сметанный, томатный, луковый соус или соус из хрена подать отдельно.

Сушеные грибы для фарша отварить, тщательно промыть, пропустить через мясорубку и вместе с мелко нарезанным луком обжарить на масле. Муку поджарить на масле, разбавить грибным бульоном, немного поварить, добавить перец, соль, немного сметаны и, перемешав с грибами, нафаршировать рулет.

Рулет можно готовить и с мясным фаршем или с капустой.

КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ

12 картофелин средней величины, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки сметаны, бульон, зелень укропа.

Для фарша: *1/2 сельди, 5 сушеных грибов, 1 луковица, вареный картофель, 1/2 ст. ложки сливочного или растительного масла, сметана, молотый перец.*

Картофель очистить и промыть, отрезать верхушки, середину выскоблить и заполнить фаршем. Затем с одного конца каждую картофелину накрыть отрезанной верхушкой, а другой конец подровнять, чтобы картофелину можно

было поставить. Поставить картофелины в кастрюлю в один ряд, положить на каждую по кусочку масла, добавить бульон, немного сметаны и запекать в духовке, пока картофель не станет мягким. При подаче к столу фаршированный картофель положить на блюдо, посыпать зеленью укропа, вокруг полить соком, в котором картофель запекался.

Приготовление фарша из сельди с грибами: сельдь вымочить, удалить кости, изрубить, добавить мелко порубленные и обжаренные на жире вареные грибы, картофельное пюре, приготовленное из выскобленных сердцевин картофеля, добавить вареное или сырое яйцо (не обязательно), поджаренный лук, пару ложек сметаны, молотый перец, все перемешать – и фарш готов.

Вместо фарша из сельди с грибами картофель можно начинить фаршем из отварного мяса или сваренных сушеных грибов.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ ИЛИ ВАТРУШКИ С ГРИБАМИ

10–12 картофелин, 3 яйца, 30 г муки, соль.

Для фарша: *грибы сушеные 150 г, 3 луковицы, маргарин 100 г, соль, перец.*

Отварить и протереть картофель, слегка охладить, добавить яйца, муку и все хорошо перемешать. Картофельную массу разделать в виде лепешек, на середину которых положить грибной фарш, соединить края лепешек, придавая пирожку форму полумесяца. Для ватрушек картофельную массу сформовать в виде шариков, сделать в них углубления и заполнить фаршем. Подготовленные пирожки или ватрушки уложить

на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать в духовке.

Такие пирожки или ватрушки можно приготовить с фаршем из овощей, мяса, зеленого лука.

Отдельно подать сметану.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

800 г картофеля, 400 г грибов свежих, 2 луковицы, 60 г масла сливочного, 50 г сыра, 500 г соуса сметанного, 30 г зелени, перец горошком, соль, лавровый лист.

Картофель нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде, положить на смазанную маслом сковороду. Грибы нарезать, предварительно отварив, затем обжарить вместе с луком, все соединить со сметанным соусом. Залить соусом картофель, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь.

Подать к столу в горячем виде, посыпать сверху зеленью.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

800 г картофеля, 3–4 луковицы, 500 г грибов свежих или 250 г грибов сушеных, 120 г масла растительного, 200 г сметаны, 30 г зелени, соль, перец горошком.

Очистить и отварить картофель. Свежие грибы очистить, вымыть, отварить до полуготовности, нарезать ломтиками, обжарить, добавить пассерованный лук. Жареные грибы с луком положить в картофель, полить маслом или сметаной, посыпать зеленью и тушить 5 минут.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

8 картофелин, 3 луковицы, 1 мисочка свежих очищенных грибов, 1 ст. ложка жира, соль, перец.

Очищенные и нарезанные грибы отварить в подсоленной воде с пряностями. Затем грибы вынуть, дать стечь воде, положить на сковороду с нагретым жиром и поджарить. Картофель почистить, обмыть, нарезать ломтиками и поджарить на жире. К концу жаренья посолить, смешать с поджаренными грибами и с поджаренным луком.

При подаче к столу можно на одном конце блюда положить жареный картофель, на другом – жареные грибы, а сверху украсить поджаренными ломтиками лука.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ ИЛИ СОЛЕНЫЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И КАРТОФЕЛЕМ

1 мисочка маринованных или соленых грибов, 1/2 стакана растительного масла, 1 кг горячего вареного картофеля, 1–2 луковицы.

Выбрать грибы из маринада, добавить мелко нарезанный лук, перемешать и, залив растительным маслом или сметаной, подать к столу с горячим картофелем.

Соленые грибы, если они слишком солены, замочить в холодной кипяченой воде, выбрать шумовкой и дать стечь воде; затем добавить лук, растительное масло и подать к столу поджаренными или в холодном виде вместе с горячим картофелем.

ГРИБЫ СВЕЖИЕ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

1 мисочка отваренных свежих грибов, 5 картофелин, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 50–75 г шпика, соль.

Очищенные и отваренные в подсоленной воде грибы положить в кастрюлю, добавить часть поджаренного с луком шпика и, поджарив вместе, залить грибным отваром и тушить. В середине тушения добавить нарезанный сырой или поджаренный картофель. При подаче к столу добавить поджаренный с луком шпик, сметану и соль по вкусу.

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

ВИНЕГРЕТ ГРИБНОЙ СО СВЕКЛОЙ

200 г соленых грибов, по 150 г лука и моркови, 150 г свеклы, 200 г картофеля, свежий огурец, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 2 ст. ложки лимонного сока или раствора лимонной кислоты, соль, сахар, зелень петрушки.

Нарезать мелкими кубиками соленые грибы, отваренную морковь, картофель, свеклу и свежий огурец. Все соединить, полить смесью растительного масла и лимонного сока и украсить ломтиками вареной моркови или свеклы, кольцами репчатого лука и зеленью петрушки.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

500 г грибов, 40 г масла, 200 г молочного соуса (2 ст. ложки муки размешать с 2 столовыми ложками масла и заварить молоком – стакан), 30 г сыра, соль.

Подготовленные свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики, шампиньоны) нарезать кубиками и обжарить.

Затем соединить грибы с молочным соусом средней густоты, посолить и довести до кипения. Выложить грибы на маленькую сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подавая, полить растопленным сливочным маслом или маргарином.

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ ОТВАРНЫЕ С ХРЕНОМ ИЛИ ЧЕСНОКОМ

250 г грибов сушеных, 200 г сметаны или кваса, 50 г хрена или чеснока, соль.

Грибы перебрать, вымыть, замочить в холодной воде на 3–4 часа, сварить, отвар слить и использовать для приготовления других блюд. Отварные грибы нашинковать, посолить, заправить хреном со сметаной или рубленым чесноком с квасом.

ГРИБЫ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

200–250 г соленых грибов, 150–200 г рубленой квашеной капусты, 1 небольшая луковица, растительное масло, зелень, сахар и перец по вкусу.

Грибы нарезать, смешать с квашеной капустой, шинкованным луком, сахаром, перцем и заправить растительным маслом.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

500 г кабачков, 120 г консервированных грибов, 120 г соленых огурчиков, 120 г вареного куриного мяса, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка нарезанного укропа, 1 столовая ложка петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу, 100 г подсолнечного масла, несколько листьев зеленого салата.

Кабачки очистить от кожуры и нарезать кружочками толщиной 3–4 см. Посолить и сначала поджарить на сковороде, а затем потушить в духовке, пока не станут мягкими. Отдельно приготовить следующую начинку: мелко нарезать грибы, соленые огурчики, куриное мясо, укроп и петрушку. Размешать, заправить солью, перцем и залить майонезом. На большое блюдо выложить кружочки кабачков, а сверху – приготовленную начинку. Украсить листьями зеленого салата.

СЕЛЬДЬ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ С ЖАРЕНЫМИ ГРИБАМИ

2 сельди, 10 сушеных боровиков, 4 ст. ложки растительного масла, 1–2 луковицы.

Селедку вымочить, выпотрошить, снять кожицу, удалить кости, нарезать кусочками, положить в селедочницу, приставить голову и хвост.

Сушеные грибы отварить в подсоленной воде, нарезать продолговатыми тонкими кусочками и вместе с нарезанным так же луком поджарить на растительном масле. Дать остыть и залить приготовленную селедку.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ И КИЛЬКОЙ

6 яиц, 150 г отварных грибов, 6–7 килек пряного посола, 3 ст. ложки растительного

масла, 3 ст. ложки майонеза, соль, сахар, горчица, зелень петрушки.

Сваренные вкрутую яйца разрезать вдоль на две части, желтки вынуть и растереть. У половинок срезать для устойчивости белок с боков. Нашинковать отварные грибы, слегка потушить в растительном масле и охладить. Затем смешать с растертыми яичными желтками, мелко нарезанной килькой, майонезом. Добавить в смесь сахар, соль, горчицу по вкусу. Белки нафаршировать полученной смесью и украсить веточками петрушки.

БУЛЬОН ГРИБНОЙ

100 г сушеных грибов, 2 л воды, соль.

Сушеные грибы тщательно перебрать и промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой. Через 3–4 часа набухшие грибы сварить в той же посуде и воде (варить до тех пор, пока они не станут мягкими). Готовый бульон процедить, а грибы промыть холодной водой и положить в бульон.

ГРИБНОЙ СУП

4 стакана мясного или куриного бульона, 100 г грибов, 100 г картофеля, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 1/2 пучка укропа, 1 столовая ложка петрушки, 1 головка лука, 100 г сметаны, 1 соленый огурчик, немного вермишели.

Довести до кипения бульон, добавить мелко нарезанный лук, а через десять минут нарезанный кубиками картофель, вермишель, нарезанные соломкой грибы (консервированные) и

огурчик. В конце варки заправьте суп очищенным от кожуры и нарезанным помидором, укропом, петрушкой и сметаной.

БУЛЬОН ГРИБНОЙ С ПАШТЕТНЫМИ ГРЕНКАМИ

100 г сушеных грибов, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, 2 моркови, 1 луковица, лавровый лист, немного сельдерея, петрушки, 10 горошин перца, 3 литра воды, соль.

В холодную воду положить овощи, приправы и варить, пока овощи не станут мягкими. Грибы перебрать, промыть, ошпарить кипятком и сварить в овощном отваре. Бульон процедить, грибы вынуть. Половину сваренных грибов нарезать тонкими продолговатыми кусочками и положить в процеженный грибной бульон.

Муку поджарить на масле, разбавить бульоном и влить в суп.

Приготовление паштетных гренок: *половина сваренных грибов, 300 г булки, 1 ст. ложка масла, 1 яичный желток, 1 ст. ложка сметаны, 1 луковица, 1/2 ст. ложки сухарей, молотый перец, соль.*

Булку без корки нарезать продолговатыми (3–4 см) четырехугольными ломтиками. Грибы мелко порубить или пропустить через мясорубку, добавить поджаренный на масле лук, перец, немного белых сухарей, сметану, яичный желток и соль. Все перемешать, ломтики булки намазать массой слоем 1 см, сверху смазать взбитым яйцом и жарить на толсто смазанном маслом противне в духовке, пока гренки не зарумянятся.

Паштетные гренки подают в отдельной посуде.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

600 г свежих грибов, 2/3 стакана сметаны, 1 луковица, 1 лавровый лист, 10 картофелин, 1 1/2 ложки масла, зелень петрушки или укропа, 10 горошин перца, 3 литра воды, соль.

Свежие грибы перебрать, хорошо промыть в нескольких водах, крупные нарезать, залить холодной водой и варить. Когда грибы немного поварятся, добавить поджаренные на масле лук, перец, лавровый лист, нарезанный картофель и варить, пока картофель не станет мягким.

В суп при желании можно добавить немного макарон или мучных клецок (см. с. 10).

При подаче на стол добавить нарезанную зелень петрушки и заправить сметаной.

СУП ИЗ ГРИБОВ С РИСОМ

30 г сушеных грибов, 0,5 л воды, 40 г репчатого лука, 25 г топленого масла, 40 г риса.

Сушеные грибы тщательно промойте и замочите на 4 ч в воде, потом в этой же воде отварите. Бульон отцедите, а отваренные грибы мелко нарежьте и вновь опустите в бульон. На топленом масле обжарьте мелко нарезанный репчатый лук и добавьте его в бульон. Сюда же внесите перебранный промытый рис и варите суп до полной готовности риса. По мере выкипания жидкости подливайте горячую воду (до объема 0,5 л). К супу можно подать сметану и посыпать зеленью петрушки.

ЛАПША С ГРИБАМИ

40 г грибов белых сушеных, остальные продукты как в предыдущем рецепте.

Сварить грибной бульон, приготовить суп, как описано в предыдущем рецепте. Сваренные грибы нашинковать, положить в суп при закладке лапши.

ДОМАШНЯЯ ЛАПША ГРИБНАЯ

100 г белых сушеных грибов, 2 л воды, 1 луковица, 2 моркови, 1 корень петрушки, 200 г домашней лапши.

Когда грибы станут мягкими, выньте их из кастрюли, мелко изрубите и обжарьте на сливочном масле с добавлением мелко нашинкованного лука, моркови и петрушки.

Домашнюю лапшу обдайте кипятком, откиньте на дуршлаг, облейте холодной водой и опустите в грибной бульон. Туда же положите и обжаренные грибы с овощами. Суп еще раз хорошенько прокипятите.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ ИЛИ БЕЛЫХ ГРИБОВ

600 г свежих шампиньонов или белых грибов, 2 ст. ложки муки, 4 стакана молока, по 1 шт. моркови и лука, 100 г сливочного масла.

Для заправки: *2 яичных желтка и 1 стакан сливок или молока.*

Свежие шампиньоны очистить, вымыть, пропустить через мясорубку, сложить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, разрезанную вдоль на 2 части морковь и целую луковицу, накрыть крышкой и тушить 40–45 минут, потом прибавить стакан воды и прокипятить.

В суповой кастрюле слегка поджарить 2 ст. ложки муки с 2 ст. ложками масла, развести 4

стаканами горячего молока и стаканом овощного отвара или воды, вскипятить, смешать с тушеными шампиньонами (удалив морковь и луковицу) и варить 15–20 минут. После варки по вкусу положить соль, заправить суп маслом и яичными желтками, смешанными со сливками или молоком. Отдельно подать гренки.

Так же можно приготовить суп из свежих белых грибов или сморчков.

СУП ОВСЯНЫЙ С ГРИБАМИ

80 г сушеных грибов, 1,5 стакана овсяной крупы, 1 луковица, 1–2 помидора, 4 ст. ложки масла или маргарина, специи, зелень, 3 л воды.

Сварить грибной бульон. Грибы нарезать и обжарить с репчатым луком и помидорами. Овсяную крупу перебрать, промыть в холодной воде и отварить отдельно. Готовую крупу положить в кипящий грибной бульон, добавить поджаренные с луком грибы, специи. Подавать с зеленью.

ЩИ ЛЕНИВЫЕ

60 г грибов сушеных, 120 г капусты свежей, 60 г петрушки, 2 луковицы, 1 репа, 1–2 картофелины, 1 морковь, лук-порей, 80 г масла растительного, 120 г сметаны, 2 л воды, перец, лавровый лист, соль.

Называют эти щи «ленивыми» потому, что капусту для них нарезают крупно, а коренья не пассеруют, закладывают сырыми.

Сварить бульон из сушеных грибов. Репу, морковь, петрушку, лук-порей, свежую капусту, картофель крупно нарезать. Овощи припустить. Когда капуста станет полуготовой, положить нарезанный дольками картофель или целые мелкие клубни молодого картофеля.

Овощи соединить с грибным бульоном, грибами. Заправить мучной пассеровкой, довести до кипения. Прибавить в массу растительное масло, часть сметаны, прогреть. Посыпать рубленым укропом, зеленью петрушки.

Отдельно подать сметану.

ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ

0,5 кг свежих или 100 г сухих грибов, 4 некрупные картофелины, 70 г перловки, 1 морковь, 1 луковица, 50 г масла или маргарина, 3 корешка петрушки, соль, перец по вкусу, 1/2 стакана сметаны.

Варим грибной бульон. Когда будет готов, вынимаем грибы, кладем туда отваренную перловую крупу, обжаренные на масле лук и коренья, нарезанные мелкими ломтиками, картофель, нарезанный кубиками, и варим до полной готовности. Перед подачей к столу добавляем в каждую тарелку нашинкованные отварные грибы и сметану.

БОРЩ С ГРИБАМИ

300 г свежих или 40 г сушеных грибов, 2 ст. ложки масла, 2 луковицы, 3 небольшие свеклы, 5 картофелин, 2 1/2 л воды, чайная ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки зелени, 1 ст. ложка томата-пюре.

Сварить бульон из свежих или сухих грибов. Свежие грибы предварительно потушить в масле вместе с мелко нарезанными кореньями.

Очищенную, отдельно отваренную свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом и пассеро-

вать. Картофель нарезать продолговатыми кусочками, отварить в бульоне до мягкости, добавить лук, муку, смешанную с небольшим количеством холодной воды, и все вместе варить в течение 10 минут.

Томат-пюре припустить отдельно и добавить в последнюю очередь. Сметану и измельченную зелень положить в суп перед подачей на стол.

ШАШЛЫК С ШАМПИНЬОНАМИ

600 г свиного мяса без костей, по 3 луковицы, зубчика чеснока и болгарских перца, 2 стакана воды или бульона, 200 г шампиньонов, 30 г муки, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, соль, черный молотый перец.

В растительном масле потушите нарезанные соломкой шампиньоны и репчатый лук, добавьте муку, все подогрейте, посолите, поперчите, подлейте горячий бульон и варите 15 минут. Добавьте сметану и еще раз подогрейте.

Свинину разделайте на порционные куски, отбейте, натрите чесноком и залейте приготовленным соусом, поставьте в холодильник на 3–4 часа. Маринованные куски свинины жарьте на шампурах вместе с кольцами репчатого лука и болгарского перца над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Часть соуса подайте к готовому шашлыку.

ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ

Говядина 200 г, грудинка копченая 30 г, лук репчатый 25 г, масло 15 г, томат-пюре 15 г, мука 5 г, шампиньоны консервированные 40 г, вино 10 г, соль, специи.

Из мяса (заднетазовая часть) нарезают порционные куски (1–2 на порцию). Лук, копченую свиную грудинку нарезают кубиками и обжаривают с мясом. В сотейник укладывают мясо, заливают бульоном, вливают красное виноградное вино, добавляют специи и тушат до готовности при слабом кипении.

Грибы тонко шинкуют, поджаривают и соединяют с пассерованной мукой и томатом и с соком, в котором тушилось мясо.

Готовое мясо заливают соусом и доводят до кипения. На гарнир подают рис отварной или картофель.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ

1 кг перца, 150 г риса, 60 г грудинки свиной копченой, 60 г сушеных грибов, 30 г лука зеленого, 300 г бульона, 400 г соуса, 30 г зелени, соль, перец.

Подготовить и нафаршировать плоды сладкого перца. Затем уложить их в 2–3 ряда в сотейник, залить жирным мясным бульоном и тушить в духовке, закрыв посуду крышкой, при слабом кипении в течение 25–30 минут. После этого в сотейник с перцем влить готовый сметанный или томатный соус и продолжать тушить 10–15 минут.

Приготовление фарша: сварить рис в подсоленной воде до полуготовности и слить. Грибы промыть, нарезать, отварить и спассеровать. Соединить рис и грибы, добавить нарезанную мелкими кубиками копченую свиную грудинку, измельченный зеленый лук.

Грудинку можно заменить вареной ветчиной или шпиком.

При подаче положить фаршированный перец вместе с соусом на тарелку и посыпать измельченной зеленью петрушки или укропом. Так же можно приготовить консервированный перец.

ПОЧКИ С ГРИБАМИ И ГРЕНКАМИ

700 г телячьих почек, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана муки, 2 луковицы, 2 стакана вареных грибов, 1 стакан сметаны, молотый перец, соль.

Для гренков: *300 г черствой булки, 1/2 стакана цельного молока или сливок, 1/2 стакана сухарей, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла.*

Обмытые вымоченные почки нарезать ломтиками, посыпать солью, молотым перцем, мукой и обжарить на масле. В кастрюлю положить почки, поджаренный на масле лук, поджаренные на масле вареные грибы, залить сметаной и тушить.

Булку, предназначенную для гренков (корку срезать), нарезать большими ломтиками, смочить яйцом, взбитым с небольшим количеством молока или сливок, обвалять в сухарях и поджарить на масле.

Положить на блюдо ломтики булки, а на них почки; рядом положить вынутые из соуса грибы и все залить тем же соусом.

Отдельно подать салат из свежей капусты.

ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ С ГРИБАМИ

2 цыпленка, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка масла, 2 стакана очищенных свежих боровиков, 1/2 луковицы, соль.

Очищенных цыплят разрезать на 4 части, поджарить на масле, затем посыпать мелко нарезанными очищенными грибами, луком, добавить масло, залить стаканом горячей воды и тушить в закрытой кастрюле. К концу тушения посолить и добавить сметану.

В качестве гарнира подать горячий, политый маслом вареный картофель и свежие огурцы.

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

500 г грибов, 1 кг свежей капусты, 1 соленый огурец, 1 шт. репчатого лука, 2 ст. ложки томата-пюре, 1–2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки масла.

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды и тушить около 1 часа. За 10–20 минут до окончания тушения прибавить томат-пюре, сахар, соль, перец, лавровый лист, уксус (немного). Грибы (белые, подберезовики и др.) очистить, промыть, положить на 10–15 минут в кипящую воду, вынуть, нарезать и обжарить в масле. Сложить грибы в миску, на той же сковороде поджарить лук, смешать его с грибами, добавив нарезанный огурец, соль, перец.

Половину тушеной капусты уложить слоем на смазанную жиром сковороду, на капусту выложить приготовленные грибы, затем снова слой капусты. Посыпав капусту сухарями и сбрызнув маслом, поставить сковороду в духовой шкаф для запекания.

Солянку можно приготовить из квашеной капусты и соленых грибов.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

1 стакан гречневой крупы, 500 г свежих грибов, 1/2 стакана сметаны и примерно 2 ст. ложки сливочного масла, 30 г зелени, соль.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, положить в нее поджаренные свежие грибы, растопленное сливочное масло, сметану, хорошо перемешать, выложить на сковороду или в кастрюлю и поставить запечь в духовку на 20–30 минут.

Подать запеканку горячей, полить растопленным сливочным маслом и посыпать зеленью.

ГРИБНОЙ ГУЛЯШ

600 г свежих грибов, 4 луковицы, 4 ст. ложки жира, 2 стручка сладкого перца, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки томата-пюре, 1/2 стакана сметаны, перец, соль.

Грибы и лук нарезать, слегка подрумянить в жире, добавить измельченные стручки сладкого перца и тушить до готовности. Отдельно спассеровать томат-пюре. Обжаренные грибы посыпать мукой, прибавить томат-пюре и сметану. Заправить солью, перцем и тушить несколько минут. Подавать с отварным картофелем.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ СО ШПИКОМ И СМЕТАНОЙ

1 мисочка отваренных грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны, 75 г шпика или сала, соль.

Очищенные, промытые и отваренные грибы положить в кастрюлю, добавить сало, обжарить, добавить муку, влить грибной отвар и тушить в закрытой посуде. Под конец добавить поджаренный с луком шпик, сметану и соль по вкусу.

СМОРЧКИ ТУШЕНЫЕ

1/2 кг сморчков, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана сметаны, соль.

Сморчки замочить на 1 час в холодной воде, чтобы отмокла приставшая к ним земля, затем хорошо промыть и 10–15 минут варить в подсоленной воде, чтобы устранить вредные вещества. Отвар вылить (употреблять нельзя).

Отваренные грибы выбрать шумовкой, промыть и положить в кастрюлю, добавить масло и поджарить. Затем посыпать мукой, добавить воду, сметану и тушить.

Подать с отварным картофелем или картофельным пюре.

ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

1 мисочка очищенных грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла или сала, 1–2 яйца, 2 ст. ложки молока или сметаны, 1/2 стакана сухарей, молотый перец, соль.

Масленки или подберезовики очистить, промыть, разрезать на части и в течение 5 минут варить в подсоленной воде. Выбрать шумовкой и дать стечь воде, затем порубить, посыпать мукой и вместе с мелко нарезанным луком поджарить на жире. Добавить яйца, взбитые с молоком или сметаной, сухари, соль, перец, все перемешать и выложить в смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Сверху полить жиром и запечь.

При подаче к столу запеканку разрезать на куски. Подается с томатным или сметанным соусом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ С ХЛЕБОМ

1 мисочка отваренных грибов, 1 луковица, 1 стакан черных хлебных крошек, 1 ст. ложка сала или масла, 1–1 1/2 стакана сметанного соуса.

Лук, хлебные крошки и отваренные грибы поджарить в отдельности на жире. В подготовленный противень или миску класть слоями хлебные крошки и посыпанные луком грибы. Верхний слой должен быть из грибов. Все это залить сметанным соусом, добавив к нему сырое яйцо (не обязательно), или же сметаной и запечь в духовке.

К столу подать в той же посуде, в которой пеклась запеканка. Подобным же образом можно сделать запеканку, добавив к грибам ломтики поджаренного шпика.

СОУСЫ

СОУС «ВИНЕГРЕТ»

2 желтка из сваренных вкрутую яиц, 1/2 ч. ложки сухой горчицы, 3/4 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки свежесмолотого черного перца, 2 ч. ложки мелко нарезанного репчатого лука, 2 ч. ложки мелко нарезанного укропа, 2 ч. ложки мелко нарезанных каперсов, 1/2 стакана 3%-ного уксуса, 3/4 стакана оливкового (кукурузного или другого растительного) масла.

Яичные желтки протереть сквозь сито, смешать с сухой горчицей, солью, перцем, луком, зеленью укропа, каперсами. Залить уксусом и оливковым маслом. Масло и уксус желательно перед заливкой хорошо взбить вместе.

СОУС СМЕТАННЫЙ

1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 1–1,5 стакана мясного, рыбного или овощного бульона, 1/2–1 стакан сметаны, соль.

Поджаренную до светло-желтого оттенка на масле или сухим способом муку, помешивая, развести мясным, рыбным или овощным бульоном, затем варить 5–10 мин. К концу варки добавить сметану, соль. Перец можно совсем не класть или же положить очень мало, чтобы он не заглушал вкуса и запаха сметаны. В этот соус можно добавить желтки, сахар и лимонную кислоту. Чтобы соус сгустился, надо, добавив желтки, подогреть его. Приготовленный таким образом соус подается к запеканкам. Сметанный соус подают также к мясным, овощным и рыбным блюдам.

СОУС ГРИБНОЙ

2 луковицы, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан грибного бульона, 5–10 сухих грибов.

Поджарить рубленый лук в масле, прибавить муку, развести бульоном, в котором варились сухие грибы. Грибы мелко изрубить или нашинковать, смешать с соусом, посолить и хорошо прокипятить.

СОУС ТОМАТНЫЙ

1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1,5 стакана мясного или рыбного бульона, 1/2 моркови, 1/2 луковицы, 1/2 корня петрушки, 1 стакан томатного пюре, перец, лавровый лист, лимонная кислота, сахар, соль.

Поджаренную на масле или сухим способом муку развести мясным или рыбным бульоном. Добавить мелко нарезанные поджаренные на масле овощи и томатное пюре, немолотый перец, лавровый лист и варить полчаса на слабом огне. Затем соус процедить, овощи протереть, добавить ли-

монную кислоту, сахар и соль. Нагреть, довести до кипения и положить масло.

СОУС ИЗ ХРЕНА

2 стакана сметанного соуса, 1 стакан натертого хрена, 2 ст. ложки уксуса (9 %-ного), перец, лавровый лист, масло.

Натертый хрен прогреть с маслом, добавить перец, лавровый лист, уксус и тушить. Затем добавить сметанный соус и варить 5–7 мин.

СОУС ЛУКОВЫЙ

200 г лука, 30 г сливочного масла, 40 г муки, 250 мл бульона, 120 мл свежих сливок, соль, черный молотый перец.

Лук очистить, промыть, мелко нарезать, залить 250 мл кипятка, сварить до готовности, пропустить через сито с отваром. Бульон размешать с мукой, добавить протертый лук, вскипятить, добавить сливки, посолить, поперчить. Соус должен быть густой.

СОУС БЕЛЫЙ

1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 2 стакана мясного или рыбного бульона, соль.

Муку поджарить на масле (или сухим способом) до светло-желтого оттенка. Помешивая, развести ее бульоном и 10–15 мин варить. Если в соусе остались комки муки, необходимо процедить его и добавить по вкусу соль. Этот соус используется по большей части для приготовления других соусов. Если белый соус подают к мясному блюду, его следует заправить лимонной кислотой, добавить белый перец и зелень укропа. Для рыбных блюд вместо мясного бульона берется рыбный бульон.

СОДЕРЖАНИЕ

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ 3
Салат из картофеля с гренками 3
Салат картофельный 4
Салат картофельный с майонезом или сметаной 4
Винегрет сборный 5
Салат из квашеной капусты и картофеля 6
Салат из картофеля с солеными огурцами 6
Гданьский салат из сельди с картофелем 6
Франкфуртский салат 7
Салат из плавленого сыра и картофеля 7
Суп из фасоли с картофелем 8
Суп картофельный 8
Суп картофельный с крупой 9
Суп картофельный с фрикадельками 9
Картофельный суп с клецками 10
Похлебка с картофелем, пшеном и помидорами 11
Суп-пюре из картофеля 11
Суп-пюре из картофеля и манной крупы 12
Суп-пюре из картофеля и сельдерея 12
Суп-пюре из моркови и картофеля 13
Суп молочный с картофельными клецками 13
Суп молочный из тыквы с картофелем 14
Картофельное пюре 14
Картофель жареный и картофель-фри 15
Картофель в молоке 16
Крокеты картофельные 16
Картофельные крокеты с мясом 16
Драчена картофельная со свининой 17
Картофельная драчена 17
Картофель, тушенный с потрохами 18
Картофель, тушенный в сметане 18
Картофель, тушенный с копченостями 18
Запеченный картофель с помидорами 19
Зразы картофельные 19
Котлеты картофельные 20
Картофельные клецки с мясом 20
Картофель, фаршированный яйцом и луком 21
Картофель, фаршированный сыром 21

Комовики 22
Фрикадельки из вареного картофеля с начинкой из мяса или хлеба 22
Пальчики картофельные отварные 23
Пальчики картофельные жареные с тмином 23
Шашлык с картофелем 24
Картофельная бабка 24
Драники 25
Картофляники 25
Поливянка из молодого картофеля 25
Картофельные пончики с черносливом 26
Картофельник с маком 26
Кныдли 27
Кныдли из сырого картофеля 27
Белорусские копытки 27
Запеканка картофельная 28
Запеканка из картофеля с огурцами 28
Запеканка картофельная с морковью 29
Запеканка картофельная с капустой и фаршем 30
Запеканка из картофеля с капустой 30
Запеканка картофельная с копченой ветчиной ... 31
Запеканка из картофеля с творогом 31
Оладьи из тыквы и картофеля 31
Оладьи картофельные 32
Лепешки из натертого картофеля 32
Лепешки картофельные 33
Картофельные ватрушки 33
Картофельная кулебяка 34
Пирожки картофельные с начинкой 34
Пирожки картофельные с мясом 35
Пирожки картофельные с капустой 36
БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ГРИБОВ 36
Салат из картофеля с солеными грибами 36
Салат из картофеля с шампиньонами 37
Суп картофельный со свежими грибами 37
Суп картофельный грибной 38
Рулет картофельный с грибами 38
Картофель фаршированный 39
Картофельные пирожки с грибами или ватрушки с грибами 40
Картофель, запеченный с грибами в сметанном соусе 41
Картофель отварной с луком и грибами 41
Картофель жареный с луком и грибами 42
Грибы маринованные или соленые с растительным маслом и картофелем 42
Грибы свежие, тушенные с картофелем 43
БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ 43
Винегрет грибной со свеклой 43
Грибы, запеченные в молочном соусе 43
Грибы сушеные отварные с хреном или чесноком 44
Грибы с квашеной капустой 44
Овощное ассорти 44
Сельдь в растительном масле с жареными грибами 45
Яйца, фаршированные грибами и килькой 45
Бульон грибной 46
Грибной суп 46
Бульон грибной с паштетными гренками 47
Суп из свежих грибов 48
Суп из грибов с рисом 48
Лапша с грибами 48
Домашняя лапша грибная 49
Суп-пюре из шампиньонов или белых грибов 49
Суп овсяный с грибами 50
Щи ленивые 50
Похлебка грибная 51
Борщ с грибами 51
Шашлык с шампиньонами 52
Жаркое с грибами 52
Перец, фаршированный рисом и грибами 53
Почки с грибами и гренками 54
Цыплята, тушенные с грибами 54
Солянка грибная 55
Грибы, запеченные с гречневой кашей 55
Грибной гуляш 56
Грибы, тушенные со шпиком и сметаной 56
Сморчки тушеные 57
Грибы запеченные 57
Запеканка из грибов с хлебом 58

СОУСЫ ... 58
Соус «винегрет» ... 58
Соус сметанный ... 59
Соус грибной ... 59
Соус томатный ... 59
Соус из хрена ... 60
Соус луковый ... 60
Соус белый ... 60

Популярное издание

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ГРИБОВ

Сдано в набор 12.06.05. Подписано в печать 10.08.05.
Формат 84×108 1/32. Бумага газетная.
Гарнитура «Прагматика». Печать офсетная.
Усл. печ. л. 3,36. Уч.-изд. л. 2,94.
Тираж 5 000 экз. Заказ 2621.

Издательство «Цитадель-трейд».
105037, Москва, 1-я Прядильная ул., д. 9.



Отпечатано в полном соответствии
с качеством предоставленных диапозитивов
в ОАО "ИПП "Правда Севера"
163002, г. Архангельск, пр. Новгородский, 32

Телефон для оптовых покупателей:
(095) 163-24-74
или e-mail: info@citadele.ru















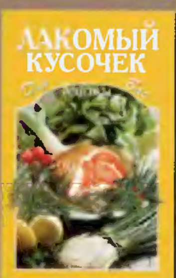














Оптовая и розничная продажа книг
105037, Москва, ул. 1-я Прядильная, д.9
Издательство "Цитадель-трейд"
Тел./факс: (095) 163-1245, 163-9450
www.citadele.ru E-mail: info@citadele.ru